

Table d'hôte
Vendredi 29 Mai 2026
Disponible de 11h à 14h30

Les entrées

Velouté de champignons et oignons parfumé au
gruyère de grotte
ou
Salade verte
ou
Petit pot de mousse de foie de volaille au Porto

Les plats principaux

Spaghetti au veau braisé façon osso buco	30,95
Moules au chorizo tomate et vin blanc	34,95
Steak frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux trois poivres	39,95
Demi poulet de Cornouailles au jus, petits pois à la française et frites	34,95
Gravlax de saumon mariné, frites et salade	38,95
Salade César et crevettes croustillantes	32,95
Mi cuit de thon en croûte de sésame façon orientale	39,95
Poêlée de petits filets de magret de canard, sauce aux framboises	38,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Paris brest	14,95
Gâteau choco-ramboise	13,95

Vins au verre

Vin rouge

Garnacha (grenache), Castillo de Monseran	8,00
Côtes du Rhône, Signature Perrin	13,00
Pinot noir, Les Cotilles	14,00
Bordeaux, Château Terre Blanche	14,00

Vin blanc

Sauvignon blanc, Le petit Lieu-dit, Loire	12,00
Pinot Grigio, Massi	14,00
Picpoul de Pinet, Les Pins de Camille	9,00
Chardonnay, Les Cotilles	14,00

Vin rosé

Le Pive Gris Sable de Camargue	12,00
--------------------------------	-------

Vin mousseux

Cava, Clos Amador	11,00
Prosecco, Astoria	13,00